◆アフターサービス

ご不明な点や不具合がございましたら、ご自分で修理なさらず、お買い求めになった販売店または当社「お客様係」フリーダイヤル 0120-75-5000までご相談ください。

おかもち香房 ST-123　保証書

この製品は万全を期していますが正しい使用にもかかわらず万一故障した場合は本保証書にお買上げ年月日、販売店名、ご芳名、ご住所、お電話番号および症状をお書き添えのうえ、お買上げの販売店名に修理をご依頼ください。

製品名・型式	おかもち香房 ST-123	ご芳名
保証期間	お買上げ日より1年間	ご住所
お買上げ日	平成　　年　　月　　日	お電話　　（　　）
取扱販売店・住所・電話番号		症状

新富士バーナー株式会社

品質保証規定

※この保証規定は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。

1.保証期間内に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意に従った正常なる使用状態において、万一故障した場合には、無料で修理いたします。

2.修理依頼時には、つぎの事項にご注意ください。
- 必ず商品と本保証書をご提示ください。
- 保証期間を過ぎた修理依頼も商品と本保証書をご提示ください。
- 商品と本保証書の提示のない場合は、修理をお断りすることがあります。
- ご贈答品等で本保証書にお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、当社「客様係」フリーダイヤル 0120-75-5000までご連絡ください。

3.保証期間内でも、つぎの場合は有料修理になります。
- 使用上の誤り、不当な修理や改造による故障及び損傷。
- お買い上げ後の落下、移動、輸送等による故障及び損傷。
- 火災、地震、水害、落雷、塩害、弊社指定以外の燃料使用によるもの、その他、天災地変、公害による故障及び損傷。
- 保証書の提示がない場合。
- 本保証書の所定事項の未記入、あるいは字句を書き換えられた場合。

4.本保証書は、日本国内においてのみ有効です。

5.本保証書は再発行しませんので紛失しないよう大切に保管してください。

SOTO Sparked by nature
いぶし処

発売元
新富士バーナー株式会社
〒441-0314
愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3
TEL0533-75-5000(代)　FAX0533-75-5033
http：//www.shinfuji.co.jp/　　MADE IN CHINA

SOTO Sparked by nature

いぶし処

おかもち型スモーカー

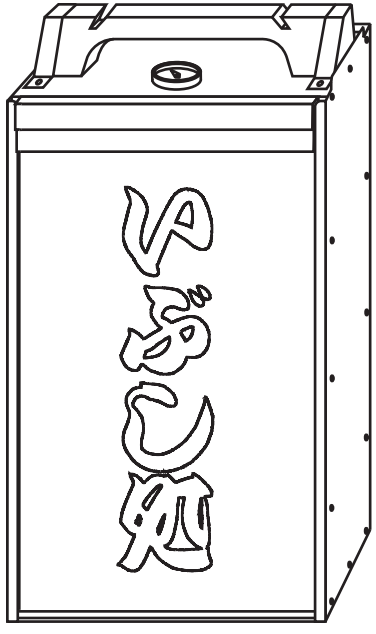
おかもち香房

ST-123

取扱説明書

＜生産物賠償責任保険付・保証書付＞

このたびは おかもち香房 ST-123 をお買い上げいただきまことにありがとうございました。



⚠注意

正しくご使用していただくためご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。またお読みいただいた後も大切に保管してください。

目次

おかもち香房の特徴　・・・1
特に注意していただきたいこと・・・2
各部の名称・セット内容　・・・3
使用方法　・・・4〜5
燻煙材について　・・・・・6
アフターサービス　・・・・・7

屋外専用

◆特に注意していただきたいこと

⚠ 警告（取扱いを誤った場合、使用者が死亡、又は重傷を負う可能性が想定されることを示します。）

■屋外専用
必ず屋外でご使用ください。室内やテント内での使用は一酸化炭素中毒を招く恐れがあります。

■強風時使用禁止
強風の時には絶対に使用しないでください。転倒による事故、火災の恐れがあります。

■火災に注意
周囲に燃えやすい物や危険がないか必ず確認してからご使用ください。火災など重大な事故を引き起こす恐れがあります。

■やけどに注意
調理中や調理直後は手袋を用い、絶対に素手でふれないでください。やけどをする恐れがあります。特にお子様には十分注意してください。

⚠ 注意（取扱いを誤った場合、使用者が傷害を負う危険、及び物的損害のみの発生が想定されることを示します。）

●部品をセットする時は、必ずそれぞれの部品がしっかりと固定されガタツキや歪みのないことを確認してください。

●ツーバーナーの熱源を使用する場合はツーバーナーのゴトクの上に安定してのり、食材を入れてもバランスを崩さず、安定していることを確認してください。

●絶対に椅子の代わりに使用しないでください。けがややけどを引き起こす恐れがあります。また破損の原因になります。

●使用中は近くに必ず消火用の水を入れたバケツなどを用意してください。

●食材から出る油がチップに落ちるとチップに引火する恐れがあります。油受け皿を使用するなど油がチップに落ちないよう注意してください。

●極端にチップが燃えると火災ややけどを引き起こす恐れがありますので十分注意してください。火力が強すぎない様火力調整には十分注意してください。

●使用中は「おかもち香房」から離れないでください。ときどき「おかもち香房」の中を点検し、燻煙材の燃え方に異常がないか確認してください。

◆おかもち香房の特徴

おかもち香房（こうぼう）の特徴

●本製品はツーバーナー等を熱源として、またはスモークウッドを使用して燻製を作る道具です。使い易さを追求した「おかもち」の形状をしたスモーカーです。

●燻煙材を使い分けることで温燻、熱燻のどちらにも使用できます。

●本体内部の温度を正しく把握できる温度計が付いています。

●燻製に必要な道具をすべて本体の中に収納でき、持ち運びもラクラクです。

●間口が広く、燻煙材や食材の出し入れ、お手入れが簡単にできます。

●持ち手は木製なので、本体が高温の時でも持ち運びや、ふたの開閉が可能です。

●燻煙網や食材の吊り下げフックの位置を目的に合わせてレイアウトできます。

●本体側面の通気口により本体内の温度調整が簡単にできます。

●お手入れ用の洗浄用ブラシ、携帯袋、トレーキャッチャー等便利な付属品付です。

■仕様

製品名　おかもち香房
型　式　ST-123
外形寸法　幅275×奥行230×高520㎜
重　量　2.5kg（本体のみ）

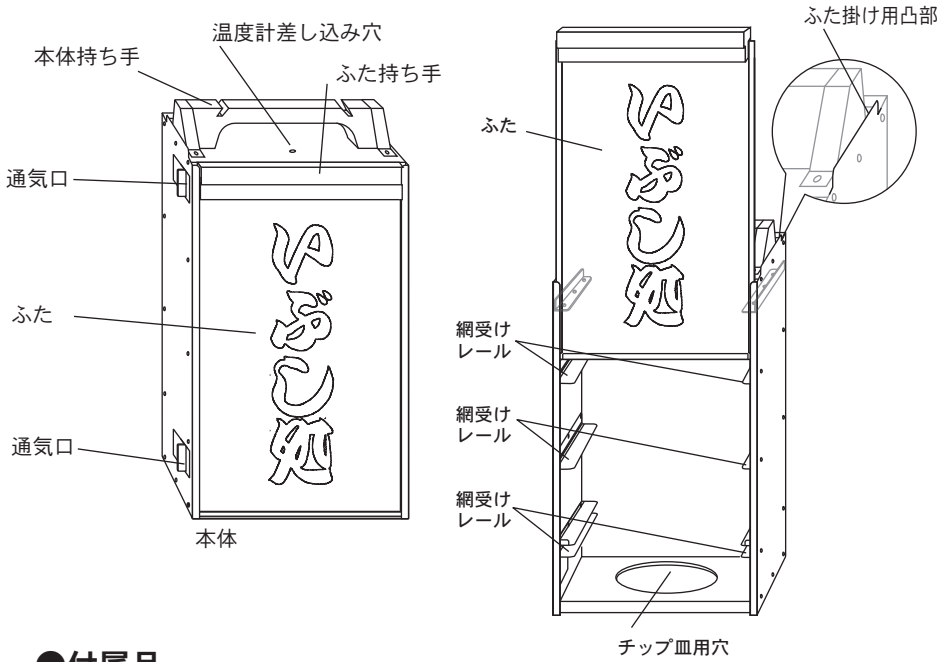
材　質　本体：アルミニウム　　持ち手：木
チップ皿、吊り下げフック(大、小)：ステンレス
燻煙網：スチール(クロムメッキ)

ご使用前に

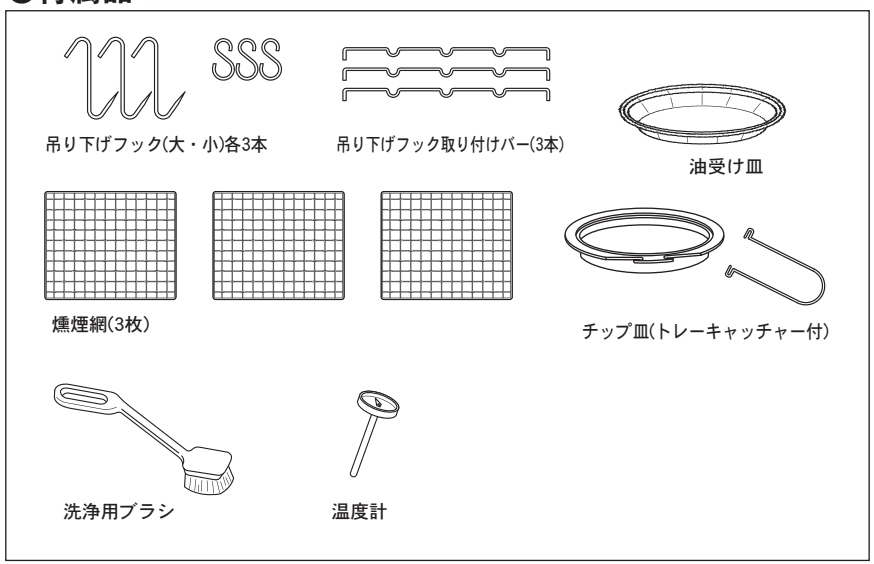
●熱源は必ずSOTO 2バーナーまたは3バーナーをご使用ください。
●セット内容がすべて揃っているかご使用前にご確認ください。
●各部分に破損等がないかご使用前にご確認ください。
●最初にご使用になるときは食器用洗剤をやわらかいスポンジにつけて十分に洗い、すすいでください。
●燻製をつくる際は、市販されているレシピ集等を参考にして行ってください。また燻製の方法により保存できる日数が異なりますので注意してください。

◆各部の名称・セット内容

■各部の名称・セット内容



●付属品



◆燻煙材について

いぶし処では、別売品としてスモークチップス、スモークウッド、ミニスモークウッドの3つのタイプの燻煙材を販売しています。燻製方法やお好みに合わせてお求めください。

スモークチップス
熱燻の素

熱源を用いて、熱燻、温燻に使用します。少量づつスモークチップをチップ皿に入れ燃え尽きたら燃えカスを捨てて交換しながら使う方法が最も適しています。あらかじめ燻煙時間の目安をたててスモークチップを用意してください。
※ザラメ砂糖をスモークチップに混ぜると色味がつややかに仕上がります。

スモークウッド
温燻の素

熱源を必要とせず、一度着火すれば1本で約4時間一定量の燻煙が出続けます。長時間の燻製をするために使用します。温燻に使用します。

ミニスモークウッド
温燻の素

スモークウッドをコンパクトにしたものです。1本で約3時間燻煙が出続けます。

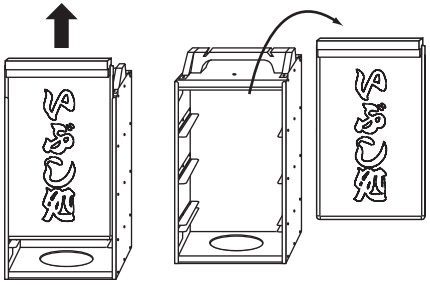
燻煙材の素材は、食材やお好みに合わせて選べます。

- **さくら**・・・・・・・・強めの香りで肉類に最適。他のチップとのブレンドで魚類にも合います。
- **りんご**・・・・・・・・甘くマイルドな香りで鶏肉や白身魚によく合います。
- **ヒッコリー**・・・・香りもよく肉にも魚にもよく合う、ポピュラーなタイプ。
- **なら**・・・・・・・・・・色付きが良く、初心者向き。魚にもよく合います。
- **くるみ**・・・・・・・・重厚で、上品な味。魚肉などオールマイティーに使用できます。
- **ブレンド**・・・・・・広葉樹のブレンドです。全ての食材に使用できます。
- **ウイスキーオーク**・・・洋酒がしみ込んだ樽を燻煙材にしたもの。鶏や白身魚に合います。

◆使用方法

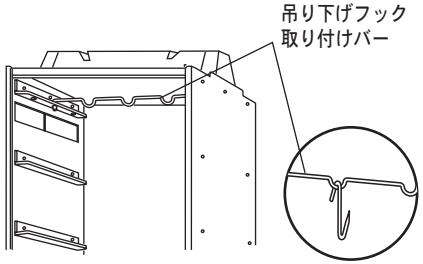
■付属品のセット

①ふたを引き上げて取り外します。



ふたは本体右側面のふた掛け用凸部に掛けることができます。

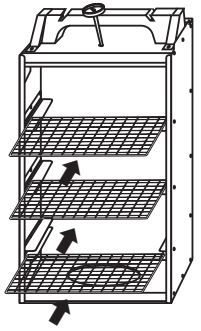
②本体内部の上部にあるジョイント穴に吊り下げフック取り付けバーをしっかり取り付け、吊り下げフックを掛けます。



くぼみに吊り下げフックを掛けてフックを固定します。

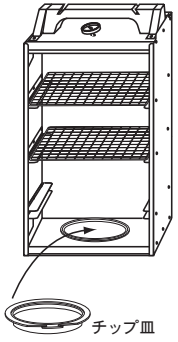
③燻煙網を本体内部の網受けレールにのせて奥まで差し込みます。温度計を本体天面の差し込み穴に差し込みます。

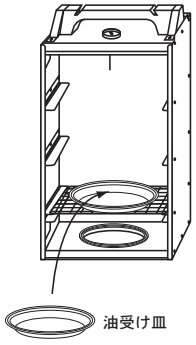
※燻煙網は用途に応じて使用枚数を変えて使い分けてください。

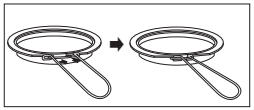


④チップ皿はスモークチップをのせて本体底のチップ皿用穴に置きます。油受け皿を使う場合は網受けレールにのせた燻煙網の上にのせます。

※油受け皿にスモークチップをのせて使わないように注意してください。



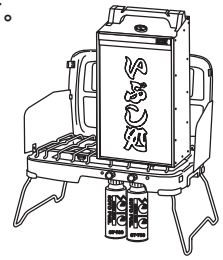




チップ皿が熱い時は付属のトレーキャッチャーを使用して本体から出し入れします。

■使用方法

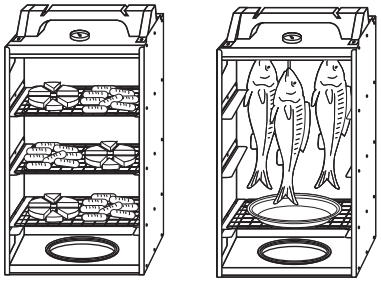
①熱源になるツーバーナーを設置面が安定していて平らで安全な場所に置きます。



⚠注意

熱源を使用する場合は「SOTO 2バーナーまたは3バーナー」を使用してください。
また、スモーカーがゴトクの上に安定してのっていることを確認して使用してください。不安定な状態で使用すると火災ややけどなどの事故を引き起こす恐れがあります。

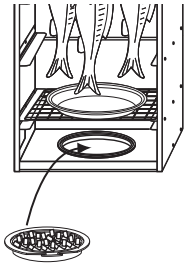
②本体内に食材を入れ、バーナーの真上に置きます。



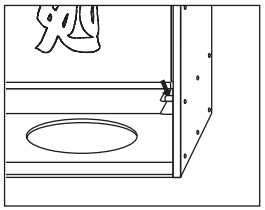
●チーズ、ウインナー等小さな食材は燻煙網を使ってその上にのせます。
●魚、肉等は吊り下げフックを使って吊り下げます。

③チップ皿にスモークチップをのせて本体底のチップ皿用穴に置きます。バーナーを点火します。

※チップ皿にはチップをそのままのせず、あらかじめアルミホイルなどを敷いておくと片付けの際に便利です。
※スモークチップが燃え上がらないように火力調整には十分注意してください。

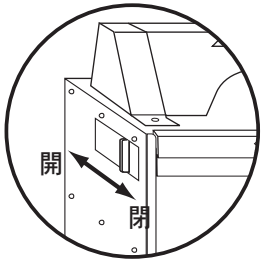


チップ皿



ふたは図のように半開きで固定することができます。スモークチップの交換に便利です。
図のように網受けレールのツメの内側にふたをのせます。

④本体内部の温度や煙の量は、通気口の開閉で調整します。
上下の通気口を開けると煙や食材から出る水蒸気の抜けが良くなります。



⚠注意

使用中に通気口を開閉する場合は本体が高温になっていますので必ず手袋等を使用してください。やけどをする恐れがあります。